

SOJANÄSE – Flott und Fettig

Material und Zutaten für 50 Leute

- • hohes 5 L- Gefäß
- • Pürierstab
- • 1 L Sojamilch
- • 2 L Öl
- • 50 ml Zitronensaft
- • 100 ml Essig
- • je 30 g Zucker, Salz, Senf
- • optional: 5 Zehen Knoblauch



Zubereitung (Evtl. in zwei Chargen aufteilen, damit das Dickwerden klappt.)

1. Sojamilch (wenn möglich gut gekühlt) mit Zitronensaft und Essig in einem hohen Gefäß vermischen und ein paar Minuten stehen lassen, damit die Sojamilch gerinnt und flockt.
2. Pürierstab einsetzen und unter ununterbrochenem Pürieren langsam das Öl in möglichst dünnem Strahl hinzugeben. Aufpassen, dass der Pürierstab sich nicht überhitzt und durchbrennt. Falls nötig mit neuem Öl kurz warten, bis sich wieder eine einheitliche weiße Konsistenz gebildet hat.
3. Solange Öl hinzugegeben, bis die Masse fest & cremig geworden ist. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und abschmecken!

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:39:56 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:40:06 UTC von sasha